(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle

Bureau international



(43) Date de la publication internationale 22 septembre 2005 (22.09.2005)

PCT

(10) Numéro de publication internationale WO 2005/087914 A3

- (51) Classification internationale des brevets⁷: C12N 1/02, C12M 1/12, A23L 1/30, 2/52, A23C 9/152
- (21) Numéro de la demande internationale : PCT/FR2005/000479
- (22) Date de dépôt international : 28 février 2005 (28.02.2005)
- (25) Langue de dépôt :

français

(26) Langue de publication :

francais

- (30) Données relatives à la priorité : 0401999 27 février 2004 (27.02.2004)
- (71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US): COM-PAGNIE GERVAIS DANONE [FR/FR]; 126/130, rue Jules Guesde, F-92300 Levallois-Perret (FR).
- (72) Inventeurs; et
- (75) Inventeurs/Déposants (pour US seulement): TER-RAGNO, Luc [FR/FR]; 16, boulevard de Clichy, F-75018 Paris (FR). CATONNET, Guillaume [FR/FR]; 34, rue Jean Rostand, F-912
 [FR/FR]; 24, Chem
 (FR). DAVAL, Chi
 leneuve Saint Geor
 TEISSIER, Philip
 F-91300 Massy (FF
 35 bis, rue Pierre Br

 (74) Mandataires: M/
 Régimbeau, 20, rue (
 (FR).

 (54) Title: METHOD FOI
 RIA

 (54) Titre: PROCEDE D
 USAGE ALIMENTAIRE

 (57) Abstract: A method sively lactic acid bacteria. Jean Rostand, F-91300 Massy (FR). REGULIER, Pascal [FR/FR]; 24, Chemin de l'aqueduc, F-78280 Guyancourt (FR). DAVAL, Christophe [FR/FR]; 6, avenue de Villeneuve Saint Georges, F-94600 Choisy le Roi (FR). TEISSIER, Philippe [FR/FR]; 16 Bis, rue Suzanne, F-91300 Massy (FR). BARBEAU, Jean-Yves [FR/FR]; 35 bis, rue Pierre Brossolette, F-91430 Igny (FR).
 - (74) Mandataires: MARTIN, Jean-Jacques etc.; Cabinet Régimbeau, 20, rue de Chazelles, F-75847 Paris Cedex 17

- (81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT. LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Déclaration en vertu de la règle 4.17:

relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17.iv)) pour US

Publiée:

- avec rapport de recherche internationale
- avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont reçues
- (88) Date de publication du rapport de recherche 10 novembre 2005 internationale:

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abréviations, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de la Gazette du PCT.

(54) Title: METHOD FOR MAKING A LIQUID CONCENTRATE OF FOOD-GRADE ACCLIMATED AND VIABLE BACTE-

(54) Titre: PROCEDE DE PRODUCTION D'UN CONCENTRAT LIQUIDE DE BACTERIES ADAPTEES ET VIABLES A

(57) Abstract: A method for making a liquid concentrate of food-grade acclimated and viable bacteria, preferably but not exclu-

(57) Abrégé: La présente invention concerne un procédé de production d'un concentrât liquide de bactéries adaptées et viables à usage alimentaire. De manière préférentielle mais non limitative, les bactéries produites sont des bactéries lactiques.

